BIÈRE FRAÎCHE
OFFERTE À LA LCBO

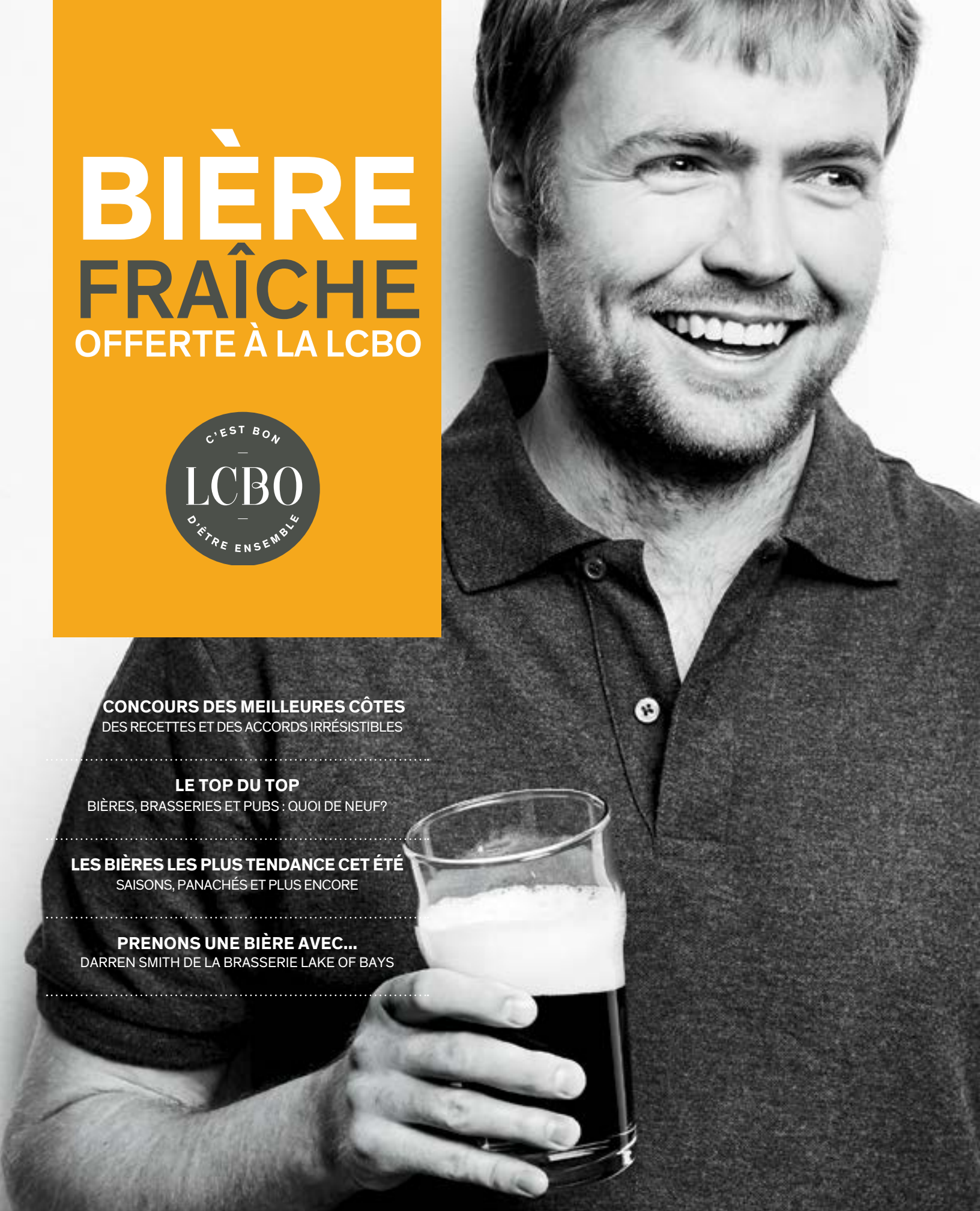
C'EST BON — LCBO — D'ÊTRE ENSEMBLE

CONCOURS DES MEILLEURES CÔTES
DES RECETTES ET DES ACCORDS IRRÉSISTIBLES

LE TOP DU TOP
BIÈRES, BRASSERIES ET PUBS : QUOI DE NEUF?

LES BIÈRES LES PLUS TENDANCE CET ÉTÉ
SAISONS, PANACHÉS ET PLUS ENCORE

PRENONS UNE BIÈRE AVEC...
DARREN SMITH DE LA BRASSERIE LAKE OF BAYS



VOTRE DESTINATION BIÈRE

Nous avons tout ce qu'il y a de plus tendance dans le monde de la bière – y compris un excellent choix de bières artisanales de l'Ontario – et des idées originales pour réussir de belles harmonies à table. Faut-il d'autres raisons pour célébrer la bière à la LCBO?

4 **PARLONS BIÈRE**
Panachés, saisons et autres bières d'été très tendance

6 **PRENONS UNE BIÈRE AVEC…**
Un gourou de la bière, le propriétaire d'une brasserie (Darren Smith, page couverture et page 16) et un pro de la bière (page 28)

8 **FESTIN BIÈRE : UN MENU DE RÊVE**
Recettes extraites du livre *The Canadian Craft Beer Cookbook*

18 **LE TOP DU TOP**
Des brasseries, des bières et des pubs excellentissimes

25 **LA BIÈRE, RÉIMAGINÉE**
Cinq façons originales d'apprécier la bière

30 **CÔTES À L'HONNEUR**
Des recettes pour des côtes d'une tendreté exquise, accompagnées de bières fabuleuses

39 **RECETTES**
De délicieuses façons de savourer l'été

PARLONS BIÈRE

Nous connaissons tous l'ale et la lager. Les vrais passionnés des bières d'été, eux, savent aussi différencier le panaché de la saison. Vous le pouvez, vous aussi.

SAISON

Avant l'invention des verres givrés et des tee-shirts anti-sueurs, les agriculteurs-brasseurs belges désaltéraient leurs ouvriers l'été par une ration d'une ale qu'ils avaient brassée eux-mêmes l'année précédente, tard l'automne, une fois les travaux des champs terminés. Sèche, acidulée et désaltérante, la bière de saison traditionnelle devait son goût épicé à l'emploi de levures sauvages. (Pour recréer cet effet, les brasseurs d'aujourd'hui utilisent parfois du poivre noir ou du zeste de citron.)

ALE AROMATISÉE

Manifestement, les buveurs de bière adorent le fait que les brasseurs d'aujourd'hui expérimentent avec divers ingrédients, car les ales aromatisées comptent parmi les plus beaux plaisirs de l'été. Qu'elles soient arrosées de miel ou infusées de fruits, d'herbes ou d'épices, ces bières sont tout indiquées pour savourer de beaux moments de détente sur la terrasse. Elles sont formidables aussi pour créer à table d'intéressants accords gourmands.

PANACHÉ

Le panaché a été inventé en Allemagne par un Bavarois dont l'auberge avait un jour été envahie par un plus grand nombre de cyclistes assoiffés qu'elle pouvait accommoder. Il coupa d'un soda au citron la bière qu'il lui restait et dit à ses clients qu'il l'avait fait pour qu'ils ne tombent pas de leur vélo après s'être désaltérés. Il appela sa boisson *radlermass* (*radler* veut dire « cycliste» et *mass*, « litre de bière »). Coupées aujourd'hui de jus de pamplemousse, ces bières faibles en alcool sont incontournables l'été.

AMSTERDAM ORANJE WEISSE

Cette bière artisanale de l'Ontario offre des saveurs piquantes, relevées d'écorce d'orange : rien de mieux pour la terrasse! À table, elle est exquise avec des hors-d'œuvre, des fruits de mer et des poissons au goût délicat.

MI-CORSÉE ET FRUITÉE

4,25 $ | 500 mL | 242552

EN PRIME : 1 MILLE DE RÉCOMPENSE AIR MILES[MD]

BEAU'S PATIO SAISON

Piquante et épicée, cette saison artisanale de l'Ontario sait étancher les plus grandes soifs. Servez-la avec des saucisses d'été, un pain au levain ou des fromages artisanaux.

MI-CORSÉE ET FRUITÉE

7,85 $ | 600 mL | 389064

Faites connaissance avec le fondateur de la brasserie Beau's, Steve Beauchesne, à lcbo.com/beaus.

RADLER AU PAMPLEMOUSSE STIEGL

Le jus de pamplemousse et la bière font un beau couple dans cette délicieuse bière autrichienne faible en alcool. Elle est exquise servie fraîche, avec des glaçons, ou pour arroser un brunch.

LÉGÈRE ET FRUITÉE

2,60 $ | 500 mL | 334052

PRENONS UNE BIÈRE AVEC…

LE BRASSEUR ARTISANAL ONTARIEN DARREN SMITH

Pour Darren Smith, directeur général de la Lake of Bays Brewing Co., son neuf-à-cinq, c'est la bière. Pas mal comme boulot, non?

Qu'est-ce qui vous a incité à ouvrir une brasserie?

Le fait d'être un peu fou ne m'a sans doute pas nui! J'ai fait mes études universitaires à Montréal, où il y a plein de bistros-brasseries, et c'est ce qui m'a donné l'idée d'ouvrir une brasserie. J'ai en fait créé la recette de la Crosswind Pale Ale dans la cuisine de mon appartement. Quand j'étais aux études, mes parents ont acheté un bien-fonds commercial à Baysville, où notre famille possède un chalet. Nous buvions une bière à Noël, en 2007, quand j'ai dit que je voulais ouvrir une brasserie, mais ne savais pas où la mettre. Mes parents m'ont dit qu'ils avaient ce bien-fonds et n'avaient pas encore décidé quoi en faire. C'est là que la petite ampoule s'est allumée dans ma tête. Il a fallu beaucoup de planification et d'efforts avant l'ouverture, en mai 2010. Nous avons même dû installer le matériel avant que les travaux d'aménagement de l'immeuble aient été terminés!

Vous brassez certaines des bières officielles de l'Association des anciens joueurs de la LNH. Comment cela est-il arrivé?

Nous lui avons proposé un partenariat, le hockey et la bière étant un aspect si important de la culture canadienne. La Top Shelf Classic Lager est le genre de bière qu'on boirait avec ses amis après une partie de hockey. Puis nous avons lancé la Signature Series, une gamme limitée de bières présentées dans des bouteilles de collection qui rendent hommage à des gardiens de but légendaires comme Johnny Bower et Curtis Joseph. La Jacques Plante Imperial Pilsner est vieillie dans des fûts de frêne blanc, le bois dont sont faits les bâtons de hockey.

Vous partez quelques jours en pleine nature. Quelles sont les cinq bières que vous auriez avec vous?

De notre brasserie, la Lake of Bays, ce serait la Crosswind Pale Ale et la Spark House Red. Des fois, je préfère la première, d'autres fois, c'est l'autre. De l'Ontario, j'aime la Duggan's #9 IPA. De l'Angleterre – mes parents sont britanniques –, j'aime la Fuller's ESB et la Thwaites Lancaster Bomber Ale, du comté où mon père a grandi.

LANCASTER BOMBER ALE

Douce et fruitée, avec des notes de noix et de caramel au beurre, cette ale britannique se termine sur un soupçon d'amertume. Splendide pour accompagner le poisson-frites.

MI-CORSÉE ET MALTÉE

2,60 $ | 500 mL | 271809

LAKE OF BAYS SPARK HOUSE RED ALE

Cette bière ontarienne – un mariage entre des saveurs de malt à torréfaction poussée et des saveurs de houblon épicées – est incroyablement moelleuse et aromatique.

MI-CORSÉE ET MALTÉE

13,25 $ | 6 x 341 mL | 242180

FESTIN BIÈRE : UN MENU DE RÊVE

David Ort, auteur du livre *The Canadian Craft Beer Cookbook*, cuit des épis de maïs dans une glacière à bière et nappe le saumon poché d'une sauce à la bière de blé. Nous lui avons donc demandé de composer pour nous le menu d'un dîner d'été où la bière est à l'honneur. Un repas mémorable!

Pour le blogueur de rubriques gourmandes David Ort, un Torontois, *The Canadian Craft Beer Cookbook* n'était pas simplement un prétexte pour essayer des bières des quatre coins du Canada (mais quel beau prétexte!). Il voulait encourager les gens à cuisiner avec des bières artisanales. Il a donc créé des mets à la fois sophistiqués et accessibles pour ceux qui apprécient la bonne cuisine accompagnée de bonnes bières.

Il voulait absolument que la bière joue dans ses recettes un rôle déterminant – qu'elle accomplisse ce qu'aucun autre ingrédient n'aurait pu accomplir. Vous verrez qu'il a bien réussi sa mission tant ses plats sont délicieux! Nous vous invitons à essayer nos infaillibles accords bière-mets avec ce simple menu d'été ou à vous amuser à découvrir le potentiel gastronomique qu'offrent à table vos bières favorites. Santé!

David Ort est l'auteur du livre **The Canadian Craft Beer Cookbook** *(Whitecap Books). Étant rédacteur en chef du magazine en ligne* Spotlight Toronto *et créateur du blogue* Food with Legs, *David compte à son actif des centaines d'articles sur la scène culinaire de Toronto. Il rédige des micromessages sur la bière et la cuisine depuis l'adresse Twitter* ***@ortdavid****.*

BIÈRE FRAÎCHE À LA LCBO

HORS-D'ŒUVRE ET BIÈRE HOUBLONNÉE

GUACAMOLE À L'IPA + HOP CITY HOPBOT IPA

Le petit plat dont tout le monde raffole se refait une beauté avec une tomate douce et une India Pale Ale – une bière fortement houblonnée, qui ajoute du punch à la texture soyeuse de l'avocat. Servez ce guacamole avec des croustilles de maïs à la mode d'antan, des croustilles de pain pita cuites au four ou des crudités.
Recette à la page 39

HOP CITY HOPBOT IPA
Cette bière ontarienne très houblonnée est supportée par une bonne charpente maltée et des arômes tropicaux qui font rêver. Servez-la avec des hors-d'œuvre comme le guacamole.

MI-CORSÉE ET FRUITÉE
2,95 $ | 473 mL | 383240

ÉPIS DE MAÏS DE CANICULE

ÉPIS DE MAÏS CUITS DANS UNE GLACIÈRE À BIÈRE + PILSNER URQUELL

Vous voulez cuire des épis de maïs, mais ne voulez pas que votre cuisine devienne un sauna? Utilisez votre glacière à bière! Assurez-vous toutefois qu'elle soit propre comme un sou neuf avant d'y mettre les épis et de les recouvrir d'eau bouillante. Roulez vos épis chauds dans du beurre et dégustez-les avec une pilsen au goût fringant.

Recette à la page 39

PILSNER URQUELL
Cette pilsen au goût fringant se laisse boire par une journée chaude et humide de l'été. Accompagnez-la d'un épi de maïs ou d'un sandwich jambon-fromage gastronomique.

MI-CORSÉE ET HOUBLONNÉE
2,50 $ | 500 mL | 255380

BIÈRE FRAÎCHE À LA LCBO

FILET DE SAUMON EN SAUCE, AVEC SALADE DE POMMES DE TERRE

SALADE DE POMMES DE TERRE ET DE SAUCISSES D'ÉTÉ + MAD & NOISY HOPS & BOLTS INDIA PALE LAGER

Oubliez la mayonnaise. Pour cette salade aux couleurs vives, nous faisons tremper deux variétés de pommes de terre dans un vinaigre quand elles sont encore chaudes. Une bonne lager est ce qu'il faut pour réussir un beau contraste avec le goût salé de la saucisse d'été canadienne et le goût acidulé du vinaigre.
Recette à la page 39

MAD & NOISY HOPS & BOLTS INDIA PALE LAGER
Une version tchèque de l'IPA britannique, cette lager artisanale de l'Ontario marie des nuances de caramel avec cinq variétés de houblon. Un régal avec les salades de pommes de terre.

MI-CORSÉE ET HOUBLONNÉE
2,85 $ | 473 mL | 346254

SAUMON POCHÉ, NAPPÉ D'UNE SAUCE À LA MOUTARDE + BIÈRE BLANCHE VEDETT

Pourquoi se limiter au poisson-frites quand on peut préparer un plat aussi simple que ce saumon de filet nappé d'une sauce à la moutarde et à la bière? Les saveurs piquantes de la bière de blé sont splendides avec le poisson et d'autres produits de la mer.
Recette à la page 39

BIÈRE BLANCHE VEDETT
Cette bière de blé belge un brin amère offre de rafraîchissantes saveurs fringantes, accentuées de notes piquantes d'orange et de citron. Servez-la avec du saumon ou des fruits de mer.

MI-CORSÉE ET ÉPICÉE
Prix courant 11,95 $ **| SOLDÉ 10,95 $**
ÉPARGNEZ 1 $ | 4 x 330 mL | 378224

BIÈRE FRAÎCHE À LA LCBO

MIAM-MIAM!

BLEUETS GARNIS D'UNE CRÈME FOUETTÉE AROMATISÉE À LA BIÈRE D'ABBAYE + BRUNE LEFFE

Préparez vos brownies favoris et servez-les avec des petits fruits de saison et une bonne cuillerée de crème fouettée aromatisée avec une ale brune. Le goût riche et malté de l'ale ajoute un accent de vanille aux gâteries sucrées et aux desserts hédonistes. ***Recette à la page 40***

BRUNE LEFFE

Cette ale belge présente une riche couleur, beaucoup de complexité et des saveurs de malt étoffées et harmonieuses. Mettez-en un filet dans de la crème fouettée ou servez-la avec de riches desserts ou un plateau de fromages. Un régal!

MI-CORSÉE ET TORRÉFIÉE

14,75 $ | 6 x 330 mL | 68049

RÉUSSIR UN DÎNER ARROSÉ DE BIÈRES

CINQ FAÇONS DE RAVIR TOUS VOS INVITÉS, SANS VOUS COMPLIQUER LA VIE.

Offrez plusieurs styles

Il y a vraiment des bières pour tous les goûts. Offrez-en donc plusieurs sortes pour que vos invités soient encouragés à essayer quelque chose de nouveau.

Sortez vos petits verres

Les petits verres font qu'il est plus facile d'essayer une bière sans avoir à en boire toute une bouteille ou canette. D'ailleurs, les connaisseurs soutiennent qu'il est impossible d'apprécier pleinement les saveurs particulières d'une bière si on ne la déguste pas dans un verre où elle peut libérer ses arômes. En prime, la bière perd un peu de son effervescence quand on la verse dans un verre, ce qui aide à réduire les ballonnements.

Lisez les étiquettes

Alternez entre les bières fortes en alcool et les bières de soif faibles en alcool. Une ale trappiste titrant 9 % d'alc./vol. tape bien plus fort qu'un panaché, qui lui titre 2 %.

De l'eau, de l'eau et encore de l'eau

Placez un peu partout des pichets ou des bouteilles d'eau, pour que vos invités puissent s'en verser eux-mêmes un verre de temps en temps et rester hydratés.

Prenez soin de vos invités

Que ce soit par un jeton d'autobus, un taxi ou votre chambre d'ami, veillez à ce que tous vos invités aient ce qu'il leur faut à la fin de votre soirée.

PRENONS UNE BIÈRE AVEC…

UN CRITIQUE ET GLOBE-TROTTER DE LA BIÈRE

Stephen Beaumont parcourt le monde entier pour les articles qu'il rédige sur la bière. Voici comment il est venu à exercer le plus beau métier du monde.

Comment passe-t-on d'amateur de bière à l'auteur de huit livres sur ce sujet?

Bien avant que tout le monde ait son blogue gastronomique, j'ai passé deux ans à me cultiver sur la bière. Michael Jackson était un pionnier dans ce domaine à cette époque, et son *New World Guide to Beer* a été mon premier manuel. J'essayais des bières et je mettais mes impressions sur papier, puis je comparais mes notes aux siennes. J'ai été en quelque sorte guidé par beaucoup de détermination et une bonne dose de véritable stupidité à croire que je pourrais gagner ma vie à écrire sur la bière! J'ai réussi à convaincre le *Toronto Star* qu'il se brassait assez de choses dans l'industrie de la bière pour qu'on puisse publier une chronique sur le sujet. J'ai ensuite soumis mon idée pour un livre qui aurait pour titre *The Great Canadian Beer Guide*. Après cela, j'ai eu le vent en poupe, et je passe aujourd'hui de trois à quatre mois chaque année à voyager, que ce soit pour juger des concours, former le personnel de bars ou réunir des notes pour *The Pocket Beer Guide* et *The World Atlas of Beer*.

Qu'est-ce qui vous passionne le plus dans l'évolution actuelle de la bière?

Les brasseurs ontariens commencent à sortir de leur zone de confort. Nous brassons de très bonnes bières de styles standard comme la Pale Ale et la bière de blé. Les brasseurs commencent maintenant à expérimenter avec des épices, le vieillissement en fût et les levures aigrissantes. Ce n'est pas toujours une réussite, mais il est agréable de voir que les brasseurs expérimentent avec leur savoir et leur savoir-faire.

Vous partez quelques jours en pleine nature. Quelles sont les cinq bières que vous auriez avec vous?

En choisir seulement cinq? Il y a tant de facteurs. Cela dépend du temps qu'il fait, de mon humeur et même de l'heure du jour. À ce moment-ci, j'opterais pour la Schneider Weisse, une bière de blé légère et désaltérante, la King Pilsner, pour me rafraîchir après avoir coupé du bois pour le feu, la Jaipur IPA de la brasserie Thornbridge, une ale fortement houblonnée, mais merveilleusement bien équilibrée, la Saison du Tracteur de la brasserie Le Trou du Diable, une bière épicée, que j'aime boire à table, et finalement l'Abt 12 de St. Bernardus, une bière richement maltée et complexe, prise avant le coucher. Mais posez-moi la même question demain et j'aurai sans doute une tout autre liste!

SCHNEIDER WEISSE
Il faut absolument servir cette bière de blé allemande dans un verre pour apprécier sa robe naturellement trouble, son beau col mousseux et son caractère vif et fruité. Essayez-la avec des charcuteries et des fromages au goût peu relevé.

MI-CORSÉE ET ÉPICÉE
3,20 $ | 500 mL | 366070

ABT 12 ST. BERNARDUS
Considérée comme une des meilleures bières du monde, cette ale d'abbaye belge est brassée dans le style appelé « quadruple », d'où ses saveurs étagées et complexes. Elle mérite d'être dégustée dans une coupe d'une propreté impeccable.

CORSÉE ET MALTÉE
9,60 $ | 750 mL | 346197

LE TOP DU TOP

D'un pub dont le mur est décoré de 99 bouteilles de bière à une ale titrant 9,2 % que brassent des moines, la critique médaillée Crystal Luxmore nous dévoile son palmarès des brasseries, des bières et des pubs qui se sont distingués cette année.

1 DETOUR | MUSKOKA BREWERY, BRACEBRIDGE (ONTARIO)
Les ales de soif – des bières à la fois savoureuses et faibles en alcool – font fureur ces temps-ci. Cette IPA artisanale plutôt légère (elle ne titre que 4,3 % alc./vol.) compte parmi mes bières favorites. Ses délicats arômes de mangue, de pêche et de fleurs sont équilibrés par des malts évoquant les céréales Cheerios. Cette bière est formidable avec une salade de mangues ou des roulés faits avec une mince galette de riz.

2 ROCHEFORT 8
ABBAYE NOTRE-DAME DE SAINT-RÉMY, BELGIQUE
Les moines trappistes de l'abbaye Notre-Dame de Saint-Rémy, en Wallonie, ne brassent que trois bières brunes (la six, la huit et la dix), et ils les réussissent vraiment bien. La Rochefort 8 présente des notes de figue et de pruneau autour d'un cœur de houblon bien charpenté. Titrant 9,2 % alc./vol., c'est une bière qui réchauffe! Elle est délicieuse avec les ragoûts consistants et les gâteaux au chocolat.

3 COLLECTIVE ARTS BREWING, TORONTO (ONTARIO)
Cette ambitieuse entreprise rock 'n' roll s'est associée à la Nickel Brook Brewing Company (elles emploient ensemble le maître brasseur Ryan Morrow) pour redonner vie à une ancienne brasserie de Hamilton. En plus d'utiliser ses étiquettes pour faire connaître des artistes et des musiciens prometteurs, la nouvelle brasserie accueille des concerts et des expositions, son but étant d'enrichir d'un centre culturel et de délicieuses bières l'effervescent milieu des arts de Hammer Town. Infusée de saveurs d'agrumes, la Saint of Circumstance est une Pale Ale qui exhale des arômes d'ananas, de mangue et d'orange soutenus par une charpente de biscuit sucré et des houblons floraux et épicés.

1. MUSKOKA DETOUR
MI-CORSÉE ET HOUBLONNÉE
13,65 $ | 6 x 355 mL | 375345

2. ROCHEFORT 8
CORSÉE ET MALTÉE
3,35 $ | 330 mL | 676569

3. SAINT OF CIRCUMSTANCE COLLECTIVE ARTS
LÉGÈRE ET FRUITÉE
13,95 $ | 6 x 355 mL | 379966

1

2

3

Photo : gracieuseté de Collective Arts Brewing

BIÈRE FRAÎCHE À LA LCBO

4 JUNCTION CRAFT BREWING, TORONTO (ONTARIO)
Tom Paterson et Doug Pengelly ont lancé la brasserie Junction dans le quartier torontois du même nom après deux décennies passées à diriger des bars (Tom) et à brasser des bières (Doug). Doug élabore des bières faciles à boire, de styles britannique et allemand, dans la toute petite brasserie qu'il a construite lui-même à partir de vieux appareils de réfrigération et de production laitière. Les saveurs de forêt, de pin et d'agrumes des houblons de sa Conductor's Craft Ale sont équilibrées par un centre évoquant le caramel. Plus tendre en bouche, sa Brakeman's Session Ale (joli petit goût de biscuit) sera sur les tablettes de la LCBO en août.

5 LAGER BIOLOGIQUE 100TH MERIDIAN MILL STREET BREWERY, TORONTO (ONTARIO)
La deuxième lager bio de la brasserie torontoise Mill Street est plus affirmée que la première. Brassée avec des houblons américains (pour leurs saveurs d'agrumes) et un étonnant mélange de malts, c'est une bière qu'on aimerait siroter toute la journée au bord de l'eau. Elle réussit un équilibre parfait entre ses saveurs de malt évoquant le biscuit digestif parfumé au miel et ses saveurs de houblon rappelant le pamplemousse rose. Essayez-la avec une pizza ou des brochettes de légumes.

6 WHITE SHIELD, WORTHINGTON'S, ROYAUME-UNI
La White Shield fait renaître la classique Pale Ale anglaise. Dans les années 1850, les brasseurs de Burton-on-Trent trouvèrent que leur eau riche en gypse conférait aux houblons un goût remarquablement vif et pointu. Conjugué à une base de petit gâteau sec judicieusement bien dosée, cela donna naissance au fameux style de bière qu'est la Pale Ale anglaise. La White Shield offre aux nez des parfums de caramel juteux, de bonbon aux raisins et de feuille humide. Elle est fabuleuse avec les caris.

7 ALEXANDER KEITH'S GALAXY HOP ALE, NOUVELLE-ÉCOSSE
Au lieu d'être brassée avec un mélange de houblons, comme le sont la plupart des bières, cette ale n'emploie qu'une variété : la Galaxy, un houblon australien caractérisé par un fruité tropical. Au nez, ce sont les arômes d'ananas et de fruit de la Passion qui dominent. Et son corps riche, évoquant le caramel, en fait une bière plus douce et plus délicate que la plupart des IPA. Essayez-la avec des mets mexicains ou une grillade de thon.

---

4. CONDUCTOR'S CRAFT ALE
MI-CORSÉE ET HOUBLONNÉE
2,85 $ | 473 mL | 345280

5. LAGER BIOLOGIQUE 100TH MERIDIAN MILL STREET
MI-CORSÉE ET MALTÉE
13,65 $ | 6 x 341 mL | 383786

EN PRIME : 4 MILLES DE RÉCOMPENSE AIR MILES[MD]

6. WORTHINGTON'S WHITE SHIELD
MI-CORSÉE ET HOUBLONNÉE
3,95 $ | 500 mL | 315754

7. ALEXANDER KEITH'S GALAXY HOP ALE
LÉGÈRE ET HOUBLONNÉE
Prix courant 2,65 $
SOLDÉ 2,40 $
ÉPARGNEZ 0,25 $
473 mL | 368993

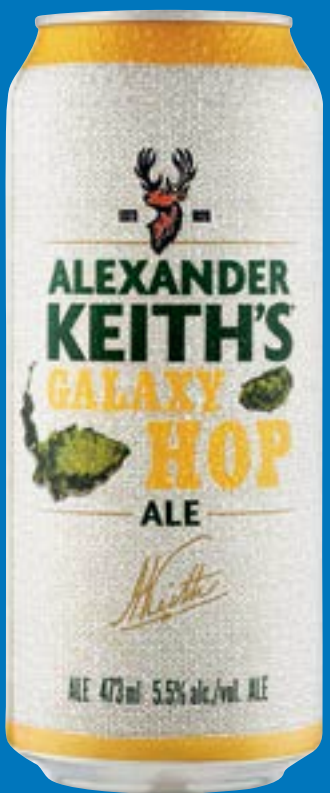
Photo courtesy of Pete Gaffney

100TH
Mill St
BREWERY
MERIDIAN
ORGANIC AMBER LAGER

5

ESTD 1744
Worthington's
WHITE SHIELD
BURTON UPON TRENT

6


ALEXANDER
KEITH'S
GALAXY
HOP
ALE
ALE 473ml 5.5% alc./vol. ALE

7

Photo courtesy Jeffrey Tong

« J'étais celui qui apportait toujours des bières bizarres aux fêtes. »
–Harold Kroeker, The Bent Elbow

8 HUNGRY BREW HOPS, NEWMARKET (ONTARIO)
Ce restaurant de 150 places occupe un bâtiment historique qui était autrefois une banque. Les gens du coin s'y pressent pour assouvir leur soif de bières artisanales et savourer la cuisine maison, du genre globe-trotter, qu'y sert le chef et proprio Boris Fong (vous craquerez pour son maïs soufflé dans du gras de bacon et ses bouts de côtes braisés à la bière). Évidemment lui-même un fana de bière, Boris invite ses clients à explorer ses 25 bières pression (l'Ontario y est bien représenté!) ou sa carte de 20 bières en bouteille provenant de la Belgique, de l'Ouest du Canada et des États-Unis. Essayez la Naughty Neighbour Pale de Nickel Brook, une bière ontarienne qui se laisse boire, malgré ce qu'en disent ses puissants arômes de pin et d'agrumes.

9 THE WREN, TORONTO (ONTARIO)
Ce bar torontois est un « enfant de l'amour » pour ses propriétaires, Dennis et Rhonda Kimeda, qui l'ont décoré avec des planches provenant d'une vieille grange. On y offre 12 bières pression d'origine locale et au moins 50 bières en bouteille des États-Unis, du Québec et de la Belgique. Son menu tex-mex (il faut absolument essayer ses chimichangas au porc effiloché) est conçu pour accompagner la bière. Si vous y allez, demandez l'IPA Boneshaker de la brasserie Amsterdam. Judicieusement dosée de houblons américains de la première gorgée à la dernière, elle offre des saveurs d'agrumes, de fleurs et de pin reposant sur une charpente de caramel.

10 THE BENT ELBOW, KITCHENER (ONTARIO)
Harold Kroeker est devenu féru de bière après avoir passé un été à travailler à la LCBO quand il était étudiant. « J'étais celui qui apportait toujours des bières bizarres aux fêtes », dit-il. Aujourd'hui, lui et sa femme, Deanna, apportent à Kitchener-Waterloo leur contribution de bières fantaisistes. Toutes sortes de bières locales, de brasseries comme Grand River et Innocente, ont leur tour dans 29 des 32 tireuses du bar. Dans sa carte des bières (appelée *The Bible*), une page entière est consacrée à chacune des 100 bières rares (importées, pour la plupart) qu'il stocke. Essayez la Jever Pilsener. Une eau de puits douce confère à cette pilsen de facture classique un corps crémeux et une finale sèche et herbacée.

8

---

8. NICKEL BROOK NAUGHTY NEIGHBOUR AMERICAN PALE
MI-CORSÉE ET HOUBLONNÉE
12,75 $ | 6 x 355 mL | 339416

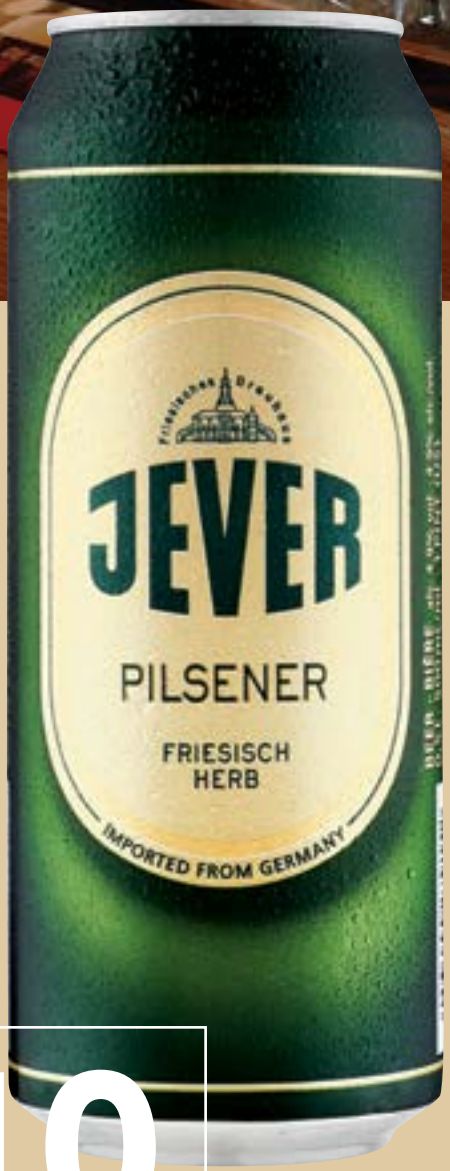
9. BONESHAKER AMSTERDAM
CORSÉE ET HOUBLONNÉE
13,65 $ | 6 x 355 mL | 288506

10. JEVER PILSENER
LÉGÈRE ET HOUBLONNÉE
2,25 $ | 500 mL | 378976

Photo : gracieuseté de wutzwhat.com

Photo courtesy of The Bent Elbow

9



10

BIÈRE FRAÎCHE À LA LCBO

1

LA BIÈRE, RÉIMAGINÉE

De glaçons de bière à des sauces acidulées, voici cinq façons originales d'expérimenter avec la bière.

EXPÉRIMENTEZ AVEC LES GARNITURES

Les ales et lagers légères et rafraîchissantes sont merveilleuses l'été – et le sont encore plus avec une garniture acidulée! Les tranches et rondelles d'agrumes s'accordent à merveille avec les saveurs fruitées de la bière, mais vous pourriez aussi expérimenter avec d'autres fruits et des herbes fraîches. Vous aimez la Guinness Draught? (C'est vrai qu'elle est déjà drôlement séduisante vêtue de sa belle robe noir nuit et coiffée d'un col crémeux.) Donnez-lui un nouveau petit cachet en la décorant d'une garniture salée comme le bacon confit ou les biscottis au chocolat.

GUINNESS DRAUGHT
MI-CORSÉE ET TORRÉFIÉE
11,95 $ | 4 x 400 mL | 296244

BIÈRE FRAÎCHE À LA LCBO

Trempette barbecue du maître brasseur (recette à la page 40).

2

REHAUSSEZ SAUCES ET SALADES

Le meilleur ingrédient secret des trempettes? Un peu d'ale brune! Pour les vinaigrettes, l'IPA fait des miracles (ses franches notes d'agrumes leur ajoutent de la profondeur). (Pour trouver des recettes en ligne, faites une recherche avec les mots « vinaigrette et IPA ».) La Rickard's Red rehausse les trempettes et les vinaigrettes d'une giclée de riches saveurs grillées. Et c'est une bière rafraîchissante avec les frites et les grignotines salées.

RICKARD'S RED
MI-CORSÉE ET MALTÉE
2,15 $ | 473 mL | 16907

EN PRIME : 1 MILLE DE RÉCOMPENSE AIR MILES[MD]

3

AJOUTEZ-Y DES FRUITS CONGELÉS

Vous cherchez une façon simple de rehausser une bière légère pour qu'elle reste fraîche et désaltérante? Ajoutez-y quelques fruits congelés. Des framboises, des mûres, des fraises, des cerises ou des morceaux de melon d'eau ajoutent de belles couleurs et un goût subtil. Les saveurs de céréales et la finale tendre de la Coors Light sont parfaites avec les fruits congelés et les amuse-gueules.

COORS LIGHT
LÉGÈRE ET MALTÉE
2,35 $ | 473 mL | 906669

4

CRÉEZ VOS PROPRES GLAÇONS

Versez de la bière dans un plateau à glaçons et laissez-la durcir dans le congélateur. Vous pourriez aussi y ajouter des herbes fraîches ou du zeste d'agrumes pour lui donner encore plus de goût. Mettez ensuite quelques-uns de vos glaçons dans un grand verre étroit et remplissez le verre de limonade ou de jus de fruits. Vous aurez une délicieuse boisson faible en alcool pour l'après-midi. La robe brillante et la rafraîchissante finale au goût d'agrumes de la Carlsberg sont parfaites pour créer des glaçons ou accompagner des mets épicés de la cuisine indienne.

CARLSBERG
LÉGÈRE ET MALTÉE
2,35 $ | 500 mL | 73809

5

ET POUR DESSERT?

La pilsen tchèque est de la famille des bières qui peuvent accompagner pratiquement n'importe quoi. Elle est particulièrement délicieuse avec le sablé au citron ou le quatre-quarts. Ajoutez-en un peu à votre prochain gâteau au citron ou remplacez l'eau par une stout la prochaine fois que vous préparerez un gâteau au chocolat ou des brownies. Les notes crémeuses, maltées et citronnées de la Steam Whistle Premium Pilsner s'entendent vraiment bien avec les grillades et les desserts aux saveurs piquantes et acidulées.

STEAM WHISTLE PREMIUM PILSNER
MI-CORSÉE ET MALTÉE
13,65 $ | 6 x 341 mL | 547646

PRENONS UNE BIÈRE AVEC…

NOTRE PRO DE LA BIÈRE ROB BARILE

Vous aimez essayer de nouvelles bières? Voici celui qui décide ce qui va dans le frigo à bières d'une des succursales de la LCBO.

Un « pro de la bière », c'est quoi au juste?

Chaque succursale de la LCBO compte dans son personnel une personne qui communique aux clients ses connaissances et sa passion de la bière. Je suis celui qui achète la bière pour la succursale de Maple. J'essaie donc tout le temps de nouvelles bières et les commande pour notre succursale. S'il y a une bière que vous aimeriez essayer, mentionnez-le au pro de la bière de votre succursale.

Comment aidez-vous les gens à trouver des bières qui leur plairont?

Je leur demande quelles sont les sortes de bières qu'ils aiment. Je leur montre ensuite plusieurs bières qui correspondent à leur goût : une bière artisanale de l'Ontario, quelques bières canadiennes, des bières importées et quelques nouveaux produits. J'encourage aussi les gens à expérimenter. J'ai pour principe qu'on ne saura jamais si on aime ou n'aime pas telle ou telle bière si on ne l'essaie pas. Un de nos fidèles clients organisait un barbecue pour sa famille et en avait assez d'offrir toujours les mêmes bières. Je lui ai donc suggéré quelques bières, dont une bière de blé. Quand je l'ai vu par la suite, il m'a dit que la bière de blé avait été un grand succès. Si vous ne savez pas trop quoi attendre d'une bière, lisez les deux qualificatifs sur l'étiquette placée sur la tablette, sous cette bière. Ils vous donneront une idée générale de son goût.

Vous partez quelques jours en pleine nature. Quelles sont les cinq bières que vous auriez avec vous?

La Mill Street Original Organic Lager est une bière légère, vive et rafraîchissante, qui fait plaisir au bout d'une dure journée de travail. La Stella est elle aussi une bière facile à boire, et j'aime son beau col mousseux. La Miller Genuine Draft est la première bière que j'ai achetée quand j'ai eu l'âge de boire. J'apporterais aussi la Peroni, en raison de mes racines italiennes. Et la Boundary, parce que c'est une ale anglaise pas trop forte et que j'aime son caractère de houblon acidulé, réalisé dans le style de certaines ales américaines.

BOUNDARY ALE
Brassée avec sept malts et quatre houblons, cette Pale Ale de la brasserie Moosehead est légèrement douce avec un savoureux côté malté qui rappelle le caramel.

LÉGÈRE ET HOUBLONNÉE
2,80 $ | 473 mL | 359331

STELLA ARTOIS
Cette sémillante lager belge est désaltérante grâce à ses notes d'agrumes et à sa finale un tantinet amère. Essayez-la avec des ailes de poulet, un cari, un poisson-frites ou d'autres mets que servent les pubs.

LÉGÈRE ET MALTÉE
Prix courant 2,70 $ **| SOLDÉ 2,50 $**
ÉPARGNEZ 0,20 $ | 500 mL | 487264

CONCOURS DES MEILLEURES CÔTES

Qui veut faire d'un dîner une compétition amicale? À vos marques, prêts, partez! Voici cinq recettes phénoménales, que des bières fantastiques rendent encore plus savoureuses.

L'été en Ontario ne serait pas complet sans ses célébrations annuelles des côtes de porc ou de bœuf cuites sur le gril. Les pros y viennent avec leur fumoir et leurs mélanges secrets d'épices à frotter. Ils font goûter leurs créations et se disputent des prix très convoités, dont celui de boire à la coupe des vainqueurs! Cela ne vous donne-t-il pas envie d'organiser votre propre compétition entre amis?

Les règles sont simples. Tous les invités doivent apporter deux ou trois pavés de leurs côtes légendaires. Préparez votre recette favorite (en voici cinq pour vous mettre l'eau à la bouche) et quelques plats d'accompagnement. Pour ce qui est des boissons, misez sur la simplicité avec des bières que tout le monde aime et des cartons de dégustation comprenant divers styles de bière. Pour les accords, choisissez simplement des bières qui mettent en valeur les saveurs des côtes. Les sauces au goût de fumée raffolent des ales corsées. Les côtes aux saveurs fruitées sont exquises avec les bières de blé et les ales aromatisées. Quelle belle occasion de découvrir de fabuleux nouveaux mariages entre la bière et les côtes! Une formule gagnante, pour tout le monde.

BIÈRE FRAÎCHE À LA LCBO

CÔTES COLLANTES AUX CINQ-ÉPICES + LAGER BLONDE

D'inspiration asiatique, ces côtes de dos de viande de porc sont glacées d'une sauce au miel, au xérès et à la sauce hoisin. Pour créer un accord infaillible, servez-les avec une lager blonde.
Recette à la page 40

DES LAGERS ESSENTIELLES, POUR DOIGTS COLLANTS

BUDWEISER
La fameuse lager nord-américaine appartient à la famille de bières la plus populaire au monde. Elle est vraiment rafraîchissante avec des côtes en sauce.

LÉGÈRE ET MALTÉE

2,35 $ | 473 mL | 905976

CORONA EXTRA
La tradition veut qu'on rehausse cette lager mexicaine du jus d'un quartier de lime. Servez-la avec des côtes, de salades ou des mets mexicains.

LÉGÈRE ET MALTÉE

Prix courant 12,95 $ **| SOLDÉ 12,25 $**

ÉPARGNEZ 0,70 $ | 6 x 330 mL | 186510

COORS BANQUET
Pour la terrasse ou les barbecues, les amateurs apprécient le goût savoureux et la finale moelleuse de cette lager nord-américaine depuis 1873.

LÉGÈRE ET MALTÉE

2,40 $ | 473 mL | 363085

ASAHI SUPER DRY
Cette lager japonaise est légère, avec des notes de fruits et de céréales qui font briller les saveurs des côtes relevées d'épices asiatiques. Elle est formidable avec les mets cuits au barbecue, les sushis et la cuisine sichuanaise.

LÉGÈRE ET MALTÉE

2,50 $ | 500 mL | 572313

Notre seau à glace est parfait pour garder au frais un bon choix de bières en canette ou en bouteille.

SEAU À BIÈRE DE L'ÉTÉ

6,95 $ | 388561

BIÈRE FRAÎCHE À LA LCBO

CÔTES DE BŒUF À LA BRÉSILIENNE + ALE BRUNE

Composée d'ail, de persil et de piment, cette sauce au goût frais est une sorte de version sud-américaine du pesto. Servez ce plat avec une ale brune aux riches saveurs de malt.
Recette à la page 40

SPEARHEAD MOROCCAN BROWN ALE

Cette bière unique en son genre est brassée avec des figues, des dattes, des raisins secs et de la cannelle. Elle réussit un bel accord avec les côtes grillées, les fromages au goût prononcé et les desserts.

MI-CORSÉE ET MALTÉE

13,95 $ | 6 x 355 mL | 337295

EN PRIME : 5 MILLES DE RÉCOMPENSE AIR MILES[MD]

CÔTES À L'HAWAÏENNE + PILSEN

Il est facile de préparer sa propre sauce barbecue avec des ingrédients de base comme le jus d'ananas, le sucre et les flocons de piment rouge. Les côtes à la fois sucrées et piquantes exigent une bière capable de nettoyer et de rafraîchir le palais. La pilsen joue ce rôle avec brio.

Recette à la page 40

PILSENS TRADITIONNELLES DE LA COLLECTION CREEMORE

Offrez à vos amis un cadeau qu'ils vont sûrement apprécier : un carton de dégustation de six bières de la brasserie Creemore! Parfait pour les réceptions en plein air.

16,60 $ | 6 x 473 mL | 251058

BIÈRE FRAÎCHE À LA LCBO

CÔTES FUMÉES À LA MODE DE L'ALABAMA, NAPPÉES D'UNE SAUCE BARBECUE BLANCHE + ALE ÉCOSSAISE

Ces côtes levées de flanc de viande de porc sont frottées d'épices à barbecue, puis enduites d'une sauce barbecue à base de mayonnaise. Servez-les avec beaucoup de serviettes et une ale écossaise moelleuse et épicée. ***Recette à la page 41***

INNIS & GUNN ORIGINAL

Présentée dans une grande bouteille faite pour être partagée, cette ale écossaise primée présente un petit goût de whisky en fin de bouche. Elle fait bon ménage avec les côtes, les steaks et les bons hamburgers.

MI-CORSÉE ET ÉPICÉE

4,45 $ | 660 mL | 371997

CÔTES DE BŒUF GLACÉES D'UNE SAUCE AU BOURBON ET À L'ORANGE + ENGLISH PALE ALE

Ces côtes de bœuf braisées sont encore plus tendres et plus succulentes glacées d'une sauce intensément savoureuse. Elles sont sublimes avec les ales britanniques, très savoureuses elles aussi.
Recette à la page 41

ST. PETER'S ENGLISH ALE (BIOLOGIQUE)

Cette ale biologique marie des notes épicées avec une pointe d'amertume. Un régal avec les côtes et les saucisses grillées.

MI-CORSÉE ET FLORALE

3,60 $ | 500 mL | 627463

NOTEZ CES DATES SUR VOTRE CALENDRIER!

VINTAGES propose plus de 100 **NOUVEAUX** vins toutes les deux semaines.

SAMEDI **2 AOÛT**

Cabernets sauvignons, chardonnays et plus

2 AOÛT

VINTAGES
Beautés du Midi
LES VINS DU SUD DE LA FRANCE
Argentine : Le malbec brille toujours
LCBO
NOUVEL ARRIVAGE, EN SUCCURSALE DÈS LE SAMEDI 16 AOÛT 2014

SAMEDI **16 AOÛT**

Vins envoûtants du Sud de la France

16 AOÛT

SAMEDI **30 AOÛT**

Vins bien cotés de partout dans le monde

30 AOÛT

Nous offrons un éventail attrayant de nouveaux vins tous les deux samedis. Ne tardez pas pour profiter de la meilleure sélection possible.

VINTAGES

Pour en savoir plus, inscrivez-vous à l'adresse vintages.com pour recevoir gratuitement notre bulletin électronique ou notre catalogue imprimé de nouvelles livraisons. Vous pouvez aussi passer prendre un exemplaire du catalogue dans la section VINTAGES de votre succursale de la LCBO.

19742

SVP, BUVEZ DE FAÇON RESPONSABLE.

MÉDIAS SOCIAUX @ LCBO FACEBOOK.COM/LCBO

RECETTES

FESTIN BIÈRE : UN MENU DE RÊVE

Page 2

Les recettes sont extraites du livre de David Ort intitulé *The Canadian Craft Beer Cookbook* (Whitecap Books).

GUACAMOLE À LA BIÈRE IPA

L'avocat écrasé présente une texture soyeuse et un goût riche qui réussit bien avec les saveurs percutantes d'une India Pale Ale fortement houblonnée. Les tomates ajoutent de la douceur et un peu d'acidité qui aident à marier les saveurs. Si les tomates oblongues ne sont pas de saison, utilisez une quantité équivalente de tomates cerises.

2 avocats mûrs, dénoyautés
80 mL (⅓ tasse) d'une India Pale Ale de style américain (p. ex., la Hop City HopBot IPA)
45 mL (3 c. à soupe) de jus de lime frais
2 tomates oblongues, coupées en quatre, étrognées et coupées en dés
¼ d'oignon rouge, coupé en dés fins
2 mL (½ c. à thé) de cumin moulu
1 mL (¼ c. à thé) de poivre de Cayenne
Sel kasher

Couper les avocats en deux, puis couper leur chair en gros morceaux avec la pointe d'un couteau de chef tranchant. À l'aide d'une cuiller, retirer la chair des avocats et la mettre dans un petit bol. Retourner l'avocat dans la bière et le jus de lime. Écraser l'avocat avec un pilon à purée jusqu'à ce qu'il soit presque réduit en purée. Ajouter les tomates, l'oignon, le cumin, le poivre de Cayenne et le sel kasher. Laisser reposer 1 heure pour que les saveurs se marient et servir à une température ambiante fraîche. Pour empêcher le guacamole de brunir, placer directement dessus une feuille de pellicule plastique.

DONNE DE 6 À 8 PORTIONS.

ÉPIS DE MAÏS CUITS DANS UNE GLACIÈRE À BIÈRE

J'aime cette recette, parce que la cuisson des épis dans la glacière évite de transformer sa cuisine en sauna. L'eau chaude cuit le maïs, puis le maïs rafraîchit l'eau juste assez pour qu'il ne cuise pas trop. La glacière étant isotherme, elle garde le maïs bien au chaud jusqu'au moment de le servir et de l'enduire de beurre.

Il va sans dire que votre glacière doit être d'une propreté impeccable avant de l'utiliser pour cette recette. Pour bien la nettoyer, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un peu de vinaigre (à la place de l'eau de Javel). Utilisez votre bouilloire pour remplir la glacière d'eau froide. Vous saurez ainsi la quantité d'eau bouillante qu'il vous faudra pour couvrir tous les épis. Vous voudrez que toute l'eau parvienne au point d'ébullition en même temps. Il serait donc bien d'utiliser deux bouilloires si vous en avez deux ou une bouilloire et une grande casserole.

1 douzaine d'épis de maïs, épluchés

1. Après avoir épluché les épis, enlever leur tige en la cassant net. (Les épis ne pourront pas être tenus par leur tige, mais cela n'est pas grave, car ils ne seront plus très chauds une fois cuits.) Les épis étant débarrassés de leur tige, il sera plus facile de les disposer dans la glacière. Si possible, étaler tous les épis en une seule couche au fond de la glacière.
2. Verser l'eau bouillante sur les épis et fermer hermétiquement le couvercle de glacière. Laisser les épis reposer 3 minutes dans l'eau bouillante, puis les retourner avec des pinces pour que leur autre face soit bien exposée à l'eau. Refermer le couvercle et laisser les épis cuire encore de 4 à 5 minutes, après quoi ils pourront rester au chaud dans la glacière un maximum de 30 minutes.

Remarque : Les glacières sont chemisées d'une matière plastique de qualité alimentaire. Il y donc très peu de risques que la matière plastique fasse introduire une substance quelconque dans l'eau de cuisson, puis dans les épis de maïs. Toutefois, si vous craignez que cela puisse arriver, n'utilisez qu'une glacière de fabrication récente et enlevez les épis de la glacière dès qu'ils sont cuits.

DONNE DE 6 À 8 PORTIONS.

SALADE DE POMMES DE TERRE, SERVIE TIÈDE

Le secret pour réussir cette délicieuse salade consiste à marier les pommes de terre avec le vinaigre quand elles sont encore chaudes. Grâce à une sorte d'alchimie culinaire, les pommes de terre chaudes absorbent le goût un peu terreux du vinaigre et font ensuite un merveilleux contraste avec la sauce un peu grasse.

3 ou 4 pommes de terre de la variété yukon gold, coupées chacune en 4, 5 ou 6 morceaux
2 patates douces de grosseur moyenne, pelées et coupées chacune en 10, 11 ou 12 morceaux
45 mL (3 c. à soupe) de vinaigre de malt, de cidre ou de vin de riz
1 tronçon de saucisse d'été de 125 g (4 oz), coupé en morceaux de la grosseur d'un petit croûton
4 petits radis, coupés en rondelles
2 tiges de céleri, coupées en tranches
2 oignons verts (que les parties blanches et vert pâle), coupés en fines tranches
2 gros cornichons à l'aneth, hachés finement
125 mL (½ tasse) d'huile d'olive
15 mL (1 c. à soupe) de moutarde à l'ancienne

1. Remplir d'eau une grande casserole. Saler l'eau et la porter à ébullition. Y mettre les pommes de terre yukon gold. Au bout de 2 minutes, ajouter les patates douces et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que tous les morceaux soient suffisamment tendres pour qu'ils n'opposent que très peu de résistance à la pointe d'un couteau tranchant. Égoutter les pommes de terre dans une passoire et les laisser refroidir 1 minute. Mettre les pommes de terre dans un grand bol non réactif et verser dessus tout le vinaigre. Les remuer pour qu'elles soient bien enduites du vinaigre, puis les couvrir de pellicule plastique et les laisser reposer au moins 30 minutes.
2. Ajouter la saucisse, le radis, le céleri, l'oignon vert et le cornichon. Combiner l'huile d'olive et la moutarde dans un petit bocal en verre et verser cette sauce sur la salade. Remuer tous les ingrédients pour qu'ils soient bien enduits de la sauce.

DONNE DE 4 À 6 PORTIONS.

SAUMON POCHÉ, NAPPÉ D'UNE SAUCE À LA MOUTARDE

Comme plat principal, le saumon est un poisson qui plaît presque à tout le monde tant il est délicieux. Il est aussi très polyvalent (une qualité qu'on ne lui reconnaît que trop rarement). Sa cuisson à feu vif rend sa peau croustillante, mais sa cuisson à la vapeur fait mieux ressortir ses saveurs subtiles.

15 brins de persil plat, les feuilles hachées finement et les tiges mises de côté
1 orange, zestée (garder le zeste) et coupée en rondelles de 0,5 cm (¼ po) d'épaisseur
½ oignon rouge, coupé en fines tranches, celles-ci étant ensuite coupées en quatre
250 mL (1 tasse) de bière de blé (p. ex., la Vedett)
4 filets de saumon
Sel kasher et poivre noir du moulin
15 mL (1 c. à soupe) de moutarde à l'ancienne
30 mL (2 c. à soupe) de beurre non salé froid, coupé en petits dés

1. Parsemer les tiges de persil, les rondelles d'orange et les tranches d'oignon au fond d'une large casserole munie d'un couvercle bien ajusté. Verser la bière dans la casserole et mijoter à petit feu.
2. Tapoter les filets de saumon avec du papier absorbant et assaisonner leurs deux faces d'une pincée de sel et de quelques prises de poivre noir. Mettre les filets sur les tranches d'orange et d'oignon. Couvrir et ramener à feu doux. Cuire jusqu'à ce que la température interne du plus gros filet ait atteint 52 °C (125 °F). Au bout de 10 minutes, commencer à vérifier la température au moyen d'un thermomètre à sonde. Quand les filets sont cuits, les mettre dans un plat et les couvrir lâchement de papier d'aluminium.
3. Enlever les tiges de persil et les tranches d'orange et d'oignon. Verser ensuite le liquide dans une passoire à mailles fines reposant sur une tasse à mesurer. Remettre le liquide dans la casserole et le réchauffer sur feu moyen. Ajouter la moutarde et cuire la sauce 2 minutes. Y incorporer ensuite les dés de beurre un à la fois. Quand le beurre a fondu, retirer la casserole du feu et ajouter les feuilles de persil hachées et le zeste d'orange. Saler et poivrer au goût.

DONNE 4 PORTIONS.

BIÈRE FRAÎCHE À LA LCBO

BLEUETS GARNIS DE CRÈME FOUETTÉE PARFUMÉE À L'ALE D'ABBAYE BRUNE

Le vieillissement sous chêne confère de tendres notes de vanille à la bière que nous utilisons pour cette recette, et le soupçon de vanille agit telle une pincée de sel ou une giclée de jus de citron.

250 mL (1 tasse) de crème 35 %, rafraîchie pendant au moins 8 heures
15 mL (1 c. à soupe) de sucre
30 mL (2 c. à soupe) d'un ale vieillie sous chêne (p. ex., la Leffe Brune)
500 mL (1 casseau) de bleuets

1. Verser la crème froide dans un bol de grosseur moyenne. À l'aide d'un mélangeur à main muni d'un fouet et réglé à vitesse moyenne-élevée, battre la crème jusqu'à ce qu'il se forme des pics mous et que la crème tienne bien. Éteindre le mélangeur et vérifier si les pics tiennent bien (ils devraient se former dès que le fouet quitte la surface de la crème, puis rapidement se recourber). Ajouter le sucre et la bière, puis mélanger juste assez pour les combiner à la crème. Goûter et ajouter du sucre si nécessaire.
2. Répartir les bleuets entre 4 bols et garnir chacun d'une bonne cuillerée de crème fouettée. (Astuce : La bière utilisée pour la recette sera excellente aussi pour accompagner le dessert.)

DONNE 4 PORTIONS.

LA BIÈRE, RÉIMAGINÉE

Page 24

TREMPETTE BARBECUE DU MAÎTRE BRASSEUR

La trempette idéale pour des frites croustillantes.

125 mL (½ tasse) de Rickard's Red
185 mL (¾ tasse) de ketchup
30 mL (2 c. à soupe) de sirop d'érable
15 mL (1 c. à soupe) de vinaigre de cidre
15 mL (1 c. à soupe) de sauce Worcestershire
2 mL (½ c. à thé) de poudre d'ail rôti
1 mL (¼ c. à thé) de sauce piquante
Frites fraîchement cuites

1. Verser la bière dans une petite casserole et la porter à ébullition sur feu vif. Ramener à feu mi-vif et laisser la bière réduire à petits bouillons jusqu'à ce qu'il n'en reste plus que la moitié (3 minutes environ).
2. Incorporer le ketchup, le sirop d'érable, le vinaigre, la sauce Worcestershire, la poudre d'ail et la sauce piquante. Porter de nouveau à petits bouillons, puis ramener à feu mi-doux et mijoter, en remuant de temps en temps, pour que les saveurs puissent se marier (5 minutes environ).
3. Retirer la sauce du feu et la laisser refroidir à la température ambiante. La servir avec des frites. Donne environ 250 mL (1 tasse).

LES CÔTES À L'HONNEUR

Page 30

CÔTES COLLANTES AUX CINQ-ÉPICES

Ces côtes levées de dos d'inspiration asiatique sont frottées d'ail, de poivre et du mélange de cinq épices chinois. Elles sont ensuite grillées et enduites d'une glace au miel, au xérès et à la sauce hoisin.

2 kg (4 lb) de côtes levées de dos de porc
30 mL (2 c. à soupe) de mélange de cinq-épices chinois, en poudre
30 mL (2 c. à soupe) de cassonade, bien tassée
10 mL (2 c. à thé) de poudre d'ail rôti
5 mL (1 c. à thé) de poivre noir du moulin

GLACE

125 mL (½ tasse) de sauce hoisin
60 mL (¼ tasse) de xérès sec
15 mL (1 c. à soupe) de sauce soja
15 mL (1 c. à soupe) de miel liquide
5 mL (1 c. à thé) d'huile de sésame
2 mL (½ c. à thé) de mélange de cinq épices chinois, en poudre

1. Au moyen de la pointe d'un petit couteau tranchant, lever le coin de la fine peau qui recouvre le côté osseux des côtes. Saisir la peau avec les doigts et un morceau de papier absorbant et la peler. Couper les trains de côtes en deux.
2. Dans un petit bol, combiner le mélange de cinq-épices chinois, le sucre, la poudre d'ail et le poivre. Frotter de ce mélange les deux faces des côtes. Envelopper les côtes hermétiquement, deux par deux, dans de la pellicule plastique et les laisser au réfrigérateur au moins 8 heures ou jusqu'au lendemain.
3. Sortir les côtes du réfrigérateur 30 minutes avant de les griller et jeter la pellicule plastique. Envelopper chaque train de côtes dans deux feuilles de papier d'aluminium épais dont la face exposée aura été légèrement huilée (la face huilée doit être au contact des côtes). Replier les bords pour qu'ils soient fermés hermétiquement.
4. Régler le barbecue à feu moyen (environ 180 °C/350 °F). Cuire les côtes enveloppées dans le papier d'aluminium pendant environ 1 heure, jusqu'à ce que la viande soit tendre et commence à se détacher de l'extrémité des os. (Ouvrez un paquet pour vérifier le degré de cuisson.) Pendant la cuisson, retourner et redisposer les côtes sur le gril toutes les 20 minutes.
5. Pour la glace, combiner, dans une petite casserole, la sauce hoisin, le xérès, la sauce soja, le miel, l'huile de sésame et le mélange de cinq-épices chinois. Porter à ébullition sur feu vif, puis ramener à feu moyen et cuire à petits bouillons, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'environ 125 mL (½ tasse) de sauce (10 minutes environ).
6. Quand les côtes sont cuites, les retirer du gril et les laisser reposer 10 minutes. Laisser le barbecue allumé.
7. Désemballer délicatement les côtes et les griller sur feu moyen, en les retournant souvent, jusqu'à ce qu'elles grésillent et soient caramélisées (de 5 à 10 minutes). Les retirer du gril et les badigeonner généreusement de la sauce.

DONNE 4 PORTIONS.

CÔTES DE BŒUF À LA BRÉSILIENNE

Composée d'ail, de persil et de piment, cette sauce au goût frais est une sorte de version sud-américaine du pesto.

250 mL (1 tasse) de feuilles de persil plat, légèrement tassées
125 mL (½ tasse) d'huile d'olive
2 tomates de grosseur moyenne mûries à point, étrognées, épépinées et hachées grossièrement
60 mL (¼ tasse) de feuilles de coriandre, tassées légèrement
30 mL (2 c. à soupe) de jus de lime
2 gousses d'ail, hachées grossièrement
2 mL (½ c. à thé) de cumin moulu
2 mL (½ c. à thé) de flocons de piment rouge
2 mL (½ c. à thé) de sucre granulé
1 mL (¼ c. à thé) de poivre noir du moulin
6 trains de côtes de dos de bœuf (1,7 à 2 kg /3½ à 4 lb)
750 mL (3 tasses) de copeaux de bois de pommier (pour le fumage des côtes)
Sel kasher

1. Combiner, dans le bol d'un robot culinaire, le persil, l'huile d'olive, les tomates, la coriandre, le jus de lime, l'ail, le cumin, les flocons de piment rouge, le sucre et le poivre. Les travailler au mode impulsions jusqu'à ce qu'ils soient hachés finement. Racler les parois du bol une ou deux fois pendant cette opération. À l'aide d'une spatule, mettre cette sauce dans une tasse à mesurer d'une contenance de 500 mL (2 tasses).
2. À l'aide d'une cuiller, mettre toute la sauce, sauf 250 mL (1 tasse), dans un plat peu profond qui est assez grand pour que les côtes puissent y tenir en une seule couche. Garder le reste au réfrigérateur.
3. Débarrasser les côtes de leur excédent de gras. Mettre les côtes dans le plat contenant la sauce et les retourner plusieurs fois dans la sauce pour que leurs deux faces en soient bien enduites, puis les frotter pour qu'elles s'imprègnent des saveurs de la sauce. Les couvrir hermétiquement et les garder au réfrigérateur au moins 8 heures ou jusqu'au lendemain.
4. Plusieurs heures avant de griller les côtes, mettre les copeaux de bois à tremper dans l'eau froide.
5. Retirer les côtes du réfrigérateur 30 minutes avant de les griller.
6. Égoutter les copeaux et les envelopper dans deux feuilles de papier d'aluminium. Aplatir le paquet et replier les bords pour créer un joint hermétique. Percer des trous sur le dessus du paquet avec la pointe d'une brochette. Mettre le paquet sous la grille du barbecue, directement sur un des brûleurs. (Autrement, suivre les directives dans le mode d'emploi du barbecue pour l'utilisation de copeaux de bois.)
7. Préchauffer le barbecue à intensité élevée. Au bout d'environ 20 minutes, quand les copeaux fument, éteindre tous les brûleurs sauf celui qui se trouve sous les copeaux. Régler le brûleur pour pouvoir maintenir le barbecue à une température d'environ 135 °C (275 °F).
8. Saupoudrer les côtes de sel (au goût) et les disposer sur la partie non allumée du gril. Fermer le couvercle et griller les côtes, en les retournant et en les redisposant sur la grille toutes les 30 minutes, jusqu'à ce que la viande soit très tendre et commence à se détacher de l'extrémité des os (2 heures environ).
9. Saler au goût la partie de la préparation à base de persil et la servir avec les côtes.

DONNE DE 3 À 6 PORTIONS.

CÔTES À L'HAWAÏENNE

Si vous n'avez jamais préparé une sauce barbecue, vous serez surpris de voir à quel point c'est facile en utilisant quelques ingrédients de base comme du jus d'ananas, du sucre et des flocons de piment rouge.

2 kg (4 lb) de côtes de dos de porc
750 mL (3 tasses) de jus d'ananas
6 gousses d'ail
1 morceau de gingembre de 4 cm (1½ po)
15 mL (1 c. à soupe) d'huile végétale
60 mL (¼ tasse) de cassonade, bien tassée
60 mL (¼ tasse) de ketchup
60 mL (¼ tasse) de vinaigre de vin blanc
1 mL (¼ c. à thé) de flocons de piment rouge
Sel kasher et poivre noir du moulin

1. Préchauffer le four à 160 °C (325 °F). Au moyen de la pointe d'un petit couteau tranchant, lever le coin de la fine peau qui recouvre le côté osseux des côtes. Saisir la peau avec les doigts et un morceau de papier absorbant et la peler. Couper les trains de côtes en deux.
2. Chemiser une grande rôtissoire d'un morceau de papier d'aluminium épais, suffisamment grand pour pouvoir envelopper entièrement les côtes. Mettre les côtes dans la rôtissoire. (Les couper s'il le faut, pour qu'elles tiennent toutes dans la rôtissoire.) Verser dessus 250 mL (1 tasse) du jus d'ananas.
3. Hacher grossièrement 4 gousses d'ail et la moitié du gingembre. Éparpiller cela sur les côtes. Envelopper les côtes entièrement dans le papier d'aluminium. Replier les bords pour créer un joint hermétique. Rôtir la viande dans leur enveloppe de papier d'aluminium jusqu'à ce qu'elle soit très tendre et commence à se détacher de l'extrémité des côtes (1½ heure environ).
4. Dans l'intervalle, hacher finement le reste de l'ail et du gingembre. Faire chauffer l'huile dans une casserole de grosseur moyenne, sur feu moyen. Y faire suer l'ail et le gingembre, en les remuant, jusqu'à ce qu'ils libèrent leurs parfums, mais ne soient pas dorés (1 minute environ).
5. Ajouter le reste du jus d'ananas, le sucre, le ketchup, le vinaigre et les flocons de piment rouge. Porter à ébullition sur feu vif. Ramener à feu moyen et laisser la sauce réduire à petits bouillons, en la remuant souvent, pendant environ 20 minutes ou jusqu'à ce qu'il n'en reste plus qu'environ 250 mL (1 tasse). La retirer du feu et la mettre de côté.
6. Préchauffer le barbecue à intensité moyenne. Désemballer les côtes et les enlever de la rôtissoire. Jeter les jus de cuisson. Saler et poivrer les côtes au goût.
7. Griller les côtes, en les retournant souvent et en les badigeonnant généreusement de la sauce à l'ananas, jusqu'à ce qu'elles grésillent et soient caramélisées (15 minutes environ).

DONNE 4 PORTIONS.

CÔTES FUMÉES À LA MODE DE L'ALABAMA AVEC UNE SAUCE BARBECUE BLANCHE

Ces côtes de flanc de porc sont frottées d'un mélange d'épices, puis grillées lentement à feu doux, au-dessus de copeaux de bois, et bien enduites d'une sauce barbecue à la mode de l'Alabama, c'est-à-dire à base de mayonnaise.

2 kg (4 lb) de côtes de flanc de porc
45 mL (3 c. à soupe) de paprika doux fumé
45 mL (3 c. à soupe) de cassonade, bien tassée
5 mL (1 c. à thé) de poudre d'ail rôti
5 mL (1 c. à thé) de poudre d'oignon
5 mL (1 c. à thé) de graines de céleri
2 mL (½ c. à thé) de poivre de Cayenne
2 mL (½ c. à thé) de poivre noir du moulin
750 mL (3 tasses) de copeaux de bois de hickory
Sel kasher

SAUCE BARBECUE BLANCHE

125 mL (½ tasse) de mayonnaise
30 mL (2 c. à soupe) de raifort préparé (pas en crème), bien égoutté
15 mL (1 c. à soupe) de vinaigre de cidre
7 mL (1 ½ c. à thé) de sucre granulé
2 mL (½ c. à thé) de paprika doux fumé
2 mL (½ c. à thé) de poivre noir du moulin
1 pincée de sel kasher
1 pincée de poivre de Cayenne

1. Au moyen de la pointe d'un petit couteau tranchant, lever le coin de la fine peau qui recouvre le côté osseux des côtes. Saisir la peau avec les doigts et un morceau de papier absorbant et la peler. Couper les trains de côtes en deux.
2. Combiner, dans un petit bol, le paprika, le sucre, les poudres d'ail et d'oignon, les graines de céleri, le poivre de Cayenne et le poivre noir. Frotter de ce mélange les deux faces des côtes. Envelopper les côtes hermétiquement, deux par deux, dans de la pellicule plastique et les laisser au réfrigérateur au moins 8 heures ou jusqu'au lendemain.
3. Plusieurs heures avant de griller les côtes, mettre les copeaux de bois à tremper dans un bain d'eau froide.
4. Retirer les côtes du réfrigérateur 30 minutes avant de les griller et jeter la pellicule plastique.
5. Égoutter les copeaux et les envelopper dans deux feuilles de papier d'aluminium. Aplatir le paquet et replier les bords pour créer un joint hermétique. Percer des trous sur le dessus du paquet avec la pointe d'une brochette. Mettre le paquet sous la grille du barbecue, directement sur un des brûleurs. (Autrement, suivre les directives dans le mode d'emploi du barbecue pour l'utilisation de copeaux de bois.)
6. Préchauffer le barbecue à intensité élevée. Au bout d'environ 20 minutes, quand les copeaux fument, éteindre tous les brûleurs sauf celui qui se trouve sous les copeaux. Régler le brûleur pour pouvoir maintenir le barbecue à une température d'environ 135 °C (275 °F).
7. Saupoudrer de sel les deux faces des côtes et disposer les côtes sur la partie non allumée du gril. Fermer le couvercle et griller les côtes, en les retournant et en les redisposant sur la grille toutes les 30 minutes, jusqu'à ce que la viande soit très tendre et commence à se détacher de l'extrémité des os (de 2 à 2½ heures).
8. Pour la sauce barbecue blanche, combiner au fouet, dans un petit bol, la mayonnaise, le raifort, le vinaigre, le sucre, le poivre noir, le sel et le poivre de Cayenne jusqu'à ce que le sucre se soit dissous. Goûter et ajouter sel et poivre si nécessaire.
9. Servir la sauce à part, pour qu'on puisse y tremper les côtes.

DONNE 4 PORTIONS.

CÔTES DE BŒUF GLACÉES D'UNE SAUCE AU BOURBON ET À L'ORANGE

Les côtes de bœuf braisées sont encore plus tendres et plus succulentes quand elles sont glacées, en fin de cuisson, d'une sauce très savoureuse composée de bourbon, de vinaigre et d'une marmelade fruitée.

10 mL (2 c. à thé) de poudre d'ail rôti
10 mL (2 c. à thé) de feuilles de thym séché
10 mL (2 c. à thé) de poivre noir du moulin
6 trains de côtes de dos de bœuf (1,7 à 2 kg/3½ à 4 lb)
Sel kasher
750 mL (3 tasses) de jus d'orange
185 mL (¾ tasse) de marmelade d'oranges (fine)
125 mL (½ tasse) de bourbon
15 mL (1 c. à soupe) de vinaigre balsamique

1. Préchauffer le barbecue à intensité moyenne. Combiner, dans un petit bol, la poudre d'ail, le thym et le poivre.
2. Débarrasser les côtes de leur excédent de gras et les disposer, en une seule couche, dans un grand plat en aluminium jetable. Frotter les parties charnues des côtes avec le mélange d'épices et les saler au goût. Les disposer dans le plat côté os vers le bas. Verser le jus d'orange dans le plat, en évitant d'en verser sur les côtes. Couvrir le plat hermétiquement avec du papier d'aluminium.
3. Laisser un brûleur allumé et éteindre les autres. Régler le brûleur toujours allumé pour pouvoir maintenir le barbecue à une température d'environ 180 °C (350 °F). Mettre le plat au-dessus des brûleurs non allumés et fermer le couvercle. Braiser les côtes jusqu'à ce qu'elles soient tendres (1 à 1½ heure). Tourner le plat toutes les 30 minutes.
4. Dans l'intervalle, combiner au fouet, dans une petite casserole, la marmelade, le bourbon et le vinaigre. Chauffer cette sauce sur feu moyen, en la battant constamment au fouet, jusqu'à ce que la marmelade ait fondu. Porter ensuite à ébullition sur feu mi-vif, puis ramener à feux mi-doux et laisser la sauce cuire à petits bouillons, en la remuant souvent, jusqu'à ce qu'il en reste environ 125 mL (½ tasse). Cela devrait prendre de 18 à 20 minutes. (Si la sauce est préparée à l'avance, la réchauffer pour la rendre liquide avant de l'utiliser.)
5. Enlever du barbecue le plat en aluminium. Rallumer les brûleurs et chauffer le barbecue à intensité moyenne. Retirer les côtes du plat et les disposer sur le gril. Les griller, en les retournant souvent et en les badigeonnant de la sauce, jusqu'à ce qu'elles soient caramélisées et glacées (de 5 à 10 minutes).

DONNE DE 3 À 6 PORTIONS.

Cette publicité est payée en partie ou entièrement par les fournisseurs participants. Les produits mentionnés sont vendus dans certaines succursales de la LCBO. Les prix peuvent changer sans préavis. Les rabais sont en vigueur jusqu'au 17 août 2014 ou jusqu'à l'épuisement des stocks. Les milles de récompense AIR MILES[MD] en prime sont en vigueur jusqu'au 16 août 2014. [MC/MD]Marques de commerce de la société AIR MILES International Trading B.V., utilisées en vertu d'une licence par LoyaltyOne, Inc. et la LCBO.

DES VINS QUI RIMENT AVEC ÉTÉ

Pour vos invités qui préfèrent le vin à table, prévoyez un choix de vins rouges et blancs qui excellent avec les barbecues. En voici trois délicieux qui viennent d'arriver chez Vintages.

La saison des barbecues a besoin de puissants vins rouges, qui s'accommodent fort bien des saveurs fumées, et de bons vins blancs qui sont agréables à siroter et savent accompagner la cuisine légère. Ces vins polyvalents, et des dizaines d'autres que comprend l'arrivage du 19 juillet chez Vintages, réussissent vraiment bien avec toutes sortes de mets cuits sur le gril, des côtes consistantes aux légumes grillés. Magasinez tôt pour avoir le meilleur choix possible!

CHIMÈRES CHÂTEAU SAINT-ROCH 2011

AOP Côtes-du-Roussillon-Villages Midi, France

Soyeux, avec des saveurs de cerise, de framboise, de fenouil et de sauge, ce vin est élaboré avec des raisins (récoltés à la main!) de vignes de grenache et de syrah cinquantenaires. Il est splendide avec les légumes grillés.

CORSÉ ET SOUPLE

18,95 $ | 750 mL | 119354

92 points ***(erobertparker.com)***

SHIRAZ MR. BLACK'S LITTLE BOOK SMALL GULLY 2011

Barossa Valley, Australie-Méridionale

Ce vin d'une vinerie-boutique familiale de la Barossa est juteux et robuste, avec des saveurs de mûre et d'olive noire. Le shiraz est un vin d'accompagnement classique pour la cuisine au barbecue. Servez celui-ci avec un steak ou des côtelettes de porc.

CORSÉ ET SOUPLE

17,95 $ | 750 mL | 287979

91 points ***(nataliemaclean.com)***

CHARDONNAY/VIOGNIER SERIE A ZUCCARDI 2012

Mendoza, Argentine

Élaboré par un des plus importants producteurs de l'Argentine, ce vin blanc populaire livre de rafraîchissantes saveurs d'agrumes accompagnées de notes de fruits tropicaux. Il est exquis avec les grillades de poisson relevées de citron.

AROMATIQUE ET SAVOUREUX

14,95 $ | 750 mL | 262097

Ces vins sont vendus, jusqu'à l'épuisement des stocks, au rayon Vintages de nombreuses succursales de la LCBO. Le choix varie selon les succursales. Pour voir d'autres produits et savoir s'ils sont en stock, rendez-vous au site **vintages.com**.

AGES